

煎饼果子



上联是，铛圆面稀刮开大。

下联是，葱多酱少卷上长。

横批是，越吃越短。

您知道这副对联说的是什么吗？熟悉和喜爱马老（马三立）相声的群众都知道，这副对联说的就是中国著名小吃——煎饼果子。说来也巧，这煎饼果子恰好和马大师是同乡，它正是天津卫的特色小吃。

提到煎饼，可谓无人不知无人不晓，上到老人下到孩童，尤其北京和天津老百姓都好这口，所以无论春夏秋冬、街头巷尾甚至很多超市都少不了煎饼摊的身影，但是这天津的煎饼果子最早起源哪里？它又和历史上的哪些名人有所关联？今天，我们就聊聊煎饼的那点事。

说说煎饼的那点事

□主讲人：余剑飞

煎饼的起源在山东

有传说是这样子的：早在东汉三国时期就有煎饼这个词了。话说东汉末期太监专权天下大乱，刘备为了拯救天下苍生请诸葛亮出山匡扶汉室，可是诸葛亮在辅佐刘备之初，兵微将寡，经常被曹操杀得满山跑，有一次在山东被困，锅灶辎重尽失，将士们饥饿困乏，可是又没有办法埋锅造饭，怎么办呢？诸葛亮就让厨役用水和面搅拌活成面浆，把鸣金收兵用的金（大锣）放在火上烧，然后，再把面浆倒入铜锣摊平，撒上葱末，就煎出了香喷喷的圆饼，起名为煎饼。战士们吃了之后士气大振，与曹军决战，奋力厮杀，竟然杀败曹军冲出重围。这才有了后来三足鼎立的局面。并且当地人学得这种制作煎饼的方法，而这个地方就是山东义和，诸葛亮也成为“山东煎饼”的鼻祖。但是这个铜锣造价太贵，用火加热又容易炸裂，后来人们逐渐就用大铁饼代替铜锣摊煎饼，从此，煎饼就在山东流传开来了。

天津煎饼果子的由来

自从煎饼这种食物出现以后就一发不可收拾，在沂蒙大地上就流传开来了。

那么现在咱们北京人爱吃的煎饼究竟又是如何出现的呢？这还要追溯到清朝末年，传说在山东境内，有一个走江湖的武侠绰号“老刀把子”，这“老刀把子”，武艺十分了得。十八般武艺样样精通，最擅长使用双刀，年轻的时候闯荡江湖，无人能及。老了以后，回归故里，深居简出，做点小买卖。表面上看“老刀把子”就是一个很温顺的人，一个平易近人的老好人。但是，有这么一天，他在自家门口大树下喝茶乘凉，突然听到不远处有凄惨的喊叫声。他忙起身跑去看个究竟，只见两个壮汉正在打一个瘦弱的老头儿，这老头被打的满地翻滚，一个劲儿的求饶，“老刀把子”实在看下去，他连忙制止两个壮汉叫他们别打了，没想到这两个壮汉反倒对“老刀把子”大打出手，更令人惊愕的

是刚才的老人也立刻爬起来向“老刀把子”冲了过来。

俗话说双拳难敌4手，更何况对方是3个武艺高强的人。“老刀把子”自然被这三人按倒在地。这个时候，“老刀把子”抬起头来审视这老人，原来是自己的一个仇家。说来话长，10年前这个老者被“老刀把子”卸去了一条腿，如今人家是带着徒弟来寻仇的，现在落到仇人手里了，那只能任人宰割了。好在这个老人，没有要“老刀把子”的命，也只是打断了他的腿，把他赶出了老家。俗话说人出来混，总是要还的。从此“老刀把子”这背井离乡，虽然腿好了但是生活很窘困，只好做起卖艺的营生勉强糊口。

有一次，天公不作美连续几天大雪纷飞，无法出去卖艺，又没钱买吃的，肚子里饥饿难忍，只好在一间小庙里坐下来休息，他生了一堆火烤火，突然想起随身剩下一小袋面粉，然后用水和成面糊，又把自己的刀片子当成铁板架在火上，然后把面糊倒在刀片上烤，面饼做好后刚要吃，又想到了还有2节大葱和一小碗黄酱，于是就把酱刷在面饼上，又把大葱裹在里面，三口两口就吃了一大半，这时“老刀把子”觉得给这个食品起个什么名字呢，思来想去就叫“煎饼裹着”吧，据说这就是咱们现在的煎饼果子的前身，后来“老刀把子”定居天津卫，按天津音去念，“煎饼裹着”就成了现在的“煎饼果子（也叫煎饼馃子）”。而且煎饼果子的工艺也得到了改良，大葱换成了葱花香菜，面饼上还打了鸡蛋，里面还裹上油条薄脆，更是香喷味美。甚至蒲松龄为其做有《煎饼赋》赞其美味。

冯玉祥将军用煎饼做成军粮推广

话说1933年，日军继“九一八”事变之后，又侵占了我们国家的热河省，并向察哈尔进犯。冯玉祥将军于当年的5月在张家口组织成立了察绥抗日同盟军，共1万多人迎头痛击日伪侵略军，可惜最终失败了，冯玉祥将军当年的8月到山东泰山隐居，他发现煎饼是当地村民常备的主食，所以自己

的餐桌上也常常有煎饼，隐居期间他自己起炉灶，给自己摊煎饼吃，有一天他去火房，看见摊焦的煎饼上的胶痕像个文字，他触景生情立刻派人去铁匠铺定做了一个煎饼铛，并让铁匠在饼铛中间凿上了他写的4个隶书大字——“抗日救国”，做好之后呢，伙房用这种饼铛摊出的煎饼中间就显示出了抗日救国这4个大字，从此冯玉祥只要招待客人就摆上这种煎饼并借以宣传抗日救国的理念。他还调查发现煎饼既可以粗粮细作也便于携带，有推广的价值，他认为如果将来咱们中国的军队用煎饼做军粮，那一定会给军队带来很大的方便。于是他就写了一本书叫《煎饼：抗日与军食》，这个书中详细的介绍了制作煎饼的原料方法和营养价值，希望能够解决抗日战争中军队的粮食补给问题，后来在抗日战争期间，这山东大煎饼确实解决了很大问题，比如在台儿庄战役，武汉会战，煎饼作为军粮都发挥了重要作用。

北京的煎饼果子可谓食材的大联姻

“煎饼果子”大规模传入北京，大概是上世纪80年代改革开放的初期。当时北京引进了不少小吃的，这些引进的食品里“煎饼果子”应该是相当出名的，可是当时饭店酒楼里是吃不到的，唯有到那一个个推着小车的小商小贩的面前，您才能品尝到这含着浓郁的市民小吃。现在流行在北京市面上的煎饼果子怎么才算正宗呢？首先卖“煎饼果子”的小推车那一定得干净，让人看着清爽，其次做煎饼果子的原料也好，摊煎饼的面千万不能用白面，白面摊出来的煎饼发粘，而且会有一种的酸味，一定要用绿豆面，并且越纯越好，卷在里面的果子就是油条或者是薄脆，油条或者是薄脆一定要是当天新炸的，另外准备细细香葱、香菜、芝麻和甜面酱等。做煎饼的时候，舀一勺面摊在平底炉上，打个鸡蛋快速的摊成圆饼，把薄脆放进去，抹上甜面酱，再撒上一些芝麻、葱花和香菜等，当然根据个人口味来选择。

到了2000年以后，这种“煎饼果子”又有了新的发展，佐料也有了革新，出现了双色煎饼、彩虹煎饼、多宝煎饼等现代煎饼。可谓山东的煎饼大葱，北京的薄脆、天津的面酱、南方的油条各种食材的一次大联姻。但无论怎么做，这浓浓的面香和芝麻葱花的清香，都刺激着您的味蕾，咬上一口有香芳四溢感觉，体会的是祖国各地的情怀。正是：杂面与水细细搅，五香调料放里头。团面似饼贴铛上，一时香气扑鼻腔。千卷银丝七里香，油条薄脆万人尝。神州处处人人慕，一口新鲜满院香。



主讲人介绍：

余剑飞，北京市西城区育翔小学信息化主任，北京市音视频专业评审委员会理事，西城区作家协会会员。拍摄文化类专题影片100余部，获得全国教育影视金奖。

多年来，致力于挖掘和保护历史文化、民俗民间文学故事。在北京市校园电视台联盟开办有“这里是育翔”综合电视栏目，其中以介绍国内外名胜古迹、人文历史的“旅行”专栏受到各界好评。为此曾20余次在区市级做文化教育专题讲座。